

Uso Y Cuidado

G U I A

COCINAS DE GAS

AL INSTALADOR: POR FAVOR INCLUYA ESTE FOLLETO DE INSTRUCCIONES CON LA UNIDAD.

AL CONSUMIDOR: POR FAVOR LEA Y CONSERVE ESTE FOLLETO PARA REFERENCIAS FUTURAS.

MODELOS SF3000SY/EY
SF304BSA
SF302BSA/BEA/
8SF302PSY

1-97

Un mensaje para usted

Gracias por comprar este producto Whirlpool.

Usted acaba de comprar un aparato electrodoméstico reconocido internacionalmente, en el cual años de experiencia se han puesto en su fabricación. Para asegurarnos de que usted pueda disfrutar muchos años de servicio, hemos incluido este manual de uso y cuidado, el cual está lleno de valiosa información acerca de como operar y mantener su electrodoméstico de la forma mas apropiada y segura. Léalo cuidadosamente. Por favor llene y envíenos la tarjeta de registro de propiedad adjunta, así podremos hacerle llegar nueva información pertinente a su electrodoméstico.

Su seguridad nos importa.

Este manual contiene información y símbolos de seguridad, asegurese de tener en cuenta estos símbolos y de seguir las instrucciones dadas. A continuación encontrará una explicación del uso y aplicación de cada símbolo.

▲ ADVERTENCIA

Este símbolo le alerta de peligros tales como heridas, quemaduras, incendio y descargas eléctricas.

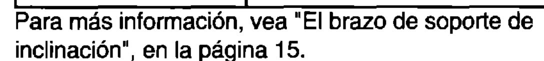
▲ CUIDADO

Este símbolo le ayudará a evitar daños al producto (rasguños, abolladuras, etc.) y a sus bienes personales.



▲ ADVERTENCIA

- TODAS LAS COCINAS PUEDEN INCLINARSE.
- EXISTE LA POSIBILIDAD DE HERIDAS PERSONALES.
- INSTALE LAS PIEZAS CONTRA-INCLINACIÓN EMPACADAS CON SU COCINA.
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.



Para más información, vea "El brazo de soporte de inclinación", en la página 15.

Si usted tiene alguna pregunta acerca de la operación de su electrodoméstico, o si necesita mantenimiento, vea primero "Si necesita mantenimiento o ayuda" en la página 22.
Si necesita contactar al concesionario o a una compañía de mantenimiento Whirlpool[SM] usted debe tener a mano el modelo y el número de serie. Esta información puede encontrarse en el rótulo con el modelo y número de serie (ver el diagrama de la página 4). Para su conveniencia, se ha incluido en la parte inferior de esta página un espacio donde puede anotar estos números, la fecha de compra y el nombre y el número de teléfono de su concesionario. Mantenga juntos este manual y el recibo de compra.

Modelo número____________________

Número de serie____________________

Fecha de compra____________________

Nombre del concesionario____________________

Número de teléfono del concesionario____________________

Importantes instrucciones para su seguridad

Las cocinas de gas han sido sometidas a pruebas que demuestran una operación eficaz y segura. Sin embargo, como con cualquier electrodoméstico, deben tomarse precauciones específicas de instalación y seguridad para asegurar una operación más satisfactoria.

▲ ADVERTENCIA **Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o daño personal al utilizar su cocina, adopte precauciones básicas, incluyendo las siguientes:**

PRECAUCION: PARA SU SEGURIDAD, DEBE SEGUIR LA INFORMACION CONTENIDA EN ESTE FOLLETO PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O EXPLOSION O PARA EVITAR DAÑO PERSONAL, DAÑO A LA PROPIEDAD O LA PERDIDA DE VIDAS HUMANAS.

No almacene o use gasolina ni otros gases o líquidos incendiables en la vecindad de este o cualquier otro electrodoméstico.

QUE HACER SI HUELE A GAS

- **No trate de encender ningún equipo.**
- **No toque ningún tomacorriente; no use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde la casa de un vecino. Siga las instrucciones de su distribuidor de gas.**
- **Si no puede comunicarse con su distribuidor de gas, llame al departamento de bomberos.**

La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador calificado, agencia de servicio o su distribuidor de gas.

General

- Instale o ubique la cocina únicamente según las instrucciones de instalación adjunta. La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador calificado. La cocina debe ser conectada debidamente al suministro de gas apropiado y debe ser revisada para ver si tiene escapes. La cocina también debe ser conectada debidamente al suministro eléctrico y debe tener una conexión a tierra.
- Los combustibles de gas y su uso en los electrodomésticos podrían causar exposición mínima al benceno, formaldehído, monóxido de carbono y hollín, principalmente debido a la combustión incompleta. Demasiada exposición a dichas substancias podría causar cáncer o daño reproductivo. Los quemadores debidamente ajustados, con llamas azuladas en vez de amarillentas, reducirán la combustión incompleta. Ventilar encendiendo una campana (hood) o abriendo una ventana a fin de reducir aún más la exposición.

continúa en la siguiente página

- No guarde objetos que los niños pudieran desear sobre la cocina. Los niños podrían sufrir quemaduras o heridas al subirse sobre la misma.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde está usándose la cocina. Nunca debe permitírseles sentarse o subirse en ninguna parte de la cocina. Podrían sufrir quemaduras o heridas.
- No use la cocina si la misma está dañada o no funciona debidamente.
- No use la cocina para calentar o caldear la habitación. Las personas podrían sufrir quemaduras o heridas, o podría desatarse un fuego.
- En los modelos de encendido eléctrico no intente encender el quemador durante un apagón eléctrico. Podría ocurrir daño personal. Vuelva a posicionar los controles del horno hacia la posición de apagado (OFF) en caso de un apagón.
- Use la cocina únicamente para el uso indicado según se describe en este folleto.



- **NO TOQUE LAS HORNILLAS EXTERIORES, LAS AREAS CERCANAS A LAS MISMAS O LA SUPERFICIE INTERIOR DEL HORNO** Las áreas cercanas a las hornillas exteriores o a la superficie interior del horno pueden calentarse lo bastante como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa ni otros materiales incendiables entren en contacto con las hornillas exteriores, las áreas cercanas a las mismas o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido suficiente tiempo para enfriarse. Otras superficies de la cocina podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, tales como el respiradero del horno, la superficie cerca de la abertura del escape, la tapa de la cocina y la puerta del horno.



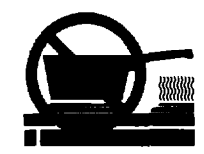
- No porte prendas de vestir sueltas ni colgantes al utilizar la cocina. Las mismas podrían incendiarse al tocar una hornilla caliente, ocasionándole quemaduras.
- Use únicamente agarraderas secas. Los agarradores húmedos o mojados podrían resultar en quemaduras ocasionadas por el vapor. No permita que las agarraderas toquen las hornillas exteriores. No use toallas ni telas abultadas como agarraderas. Podrían incendiarse.
- Mantenga las salidas de la cocina libre de obstrucciones.
- No caliente recipientes cerrados. Podrían explotar. El contenido podría ocasionar quemaduras y las partículas del recipiente podrían causar heridas.
- No guarde materiales inflamables en o cerca de la cocina. Los gases podrían crear explosiones y/o peligro de fuego.
- No use el horno para almacenar cosas.
- Nunca use fósforos ni ningún otro tipo de llama para buscar un escape de gas. Podrían ocurrir explosiones o heridas.
- Sepa dónde está ubicada la válvula principal de gas.

Utilizando la tapa de la cocina

- Asegúrese de que los utensilios que utiliza son lo suficientemente grandes para contener los alimentos sin que se derramen. Los derrames grandes que no se limpien inmediatamente podrían incendiarse y ocasionarle quemaduras. El tamaño de las cazuelas es de suma importancia al cocinar con mucha grasa.

- Asegúrese de que las vasijas y cazuelas de vidrio pueden ser utilizadas con esta cocina. Unicamente ciertos tipos de vasijas de vidrio, cerámica, barro u otras vasijas pueden ser utilizadas sin que las mismas se rompan debido a cambios súbitos en la temperatura.
- Nunca deje sin supervisión las hornillas encendidas a temperaturas demasiado altas. Esto podría ocasionar derrames y consecuentemente humareda o incendios si se tratase de sustancias grasas.





- A fin de reducir la incidencia de quemaduras así como derrames causados por tropezones con la sartén, coloque las asas de las cazuelas hacia adentro sin cubrir otras hornillas.

- No use cubiertas decorativas ni trébedes sobre las hornillas.

Al utilizar el horno

- Coloque siempre la(s) parrilla(s) del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno. Deje escapar el aire caliente y el vapor antes de sacar o substituir alimentos.



Grasa

- La grasa es incendiable. No permita que la grasa se acumule en torno al tope de la cocina o en los escapes de aire. Limpie los derrames inmediatamente.

- No use agua para apagar fuegos ocasionados por la grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague la sartén cubriéndola con una tapa, bandeja plana o molde de galletas. La grasa en llamas fuera de la sartén puede extinguirse con bicarbonato de soda, o con un químico seco de usos múltiples o extinguidor de espuma, si hubiera alguno disponible.

Cuidado y limpieza

- No limpie el sello de la puerta. Es esencial para mantener el mismo en buenas condiciones. Debe tener cuidado de no quitar, dañar o sacar el sello. Limpie únicamente las partes que se recomiendan en esta Guía de Uso y Cuidado.

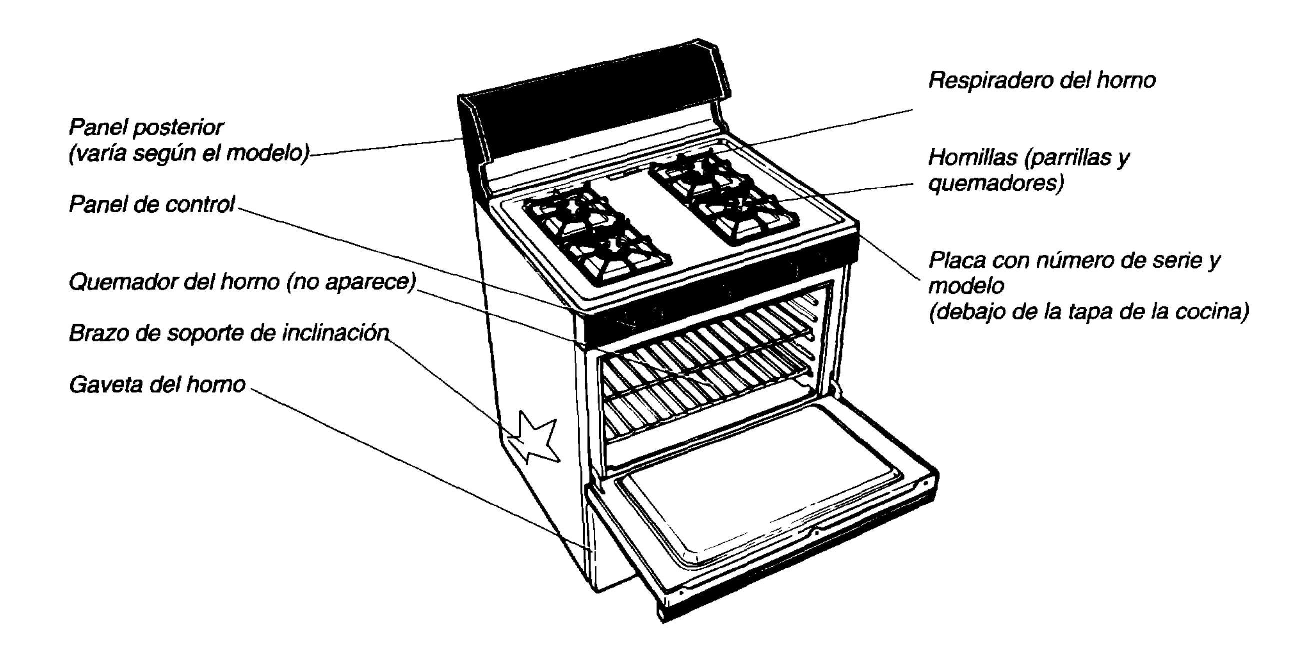
- No repare o reemplace ninguna parte de la cocina a menos que se recomiende específicamente en este folleto. Para todo otro tipo de servicio debe llamar a un técnico calificado.

- En algunos modelos, deberá desconectar el suministro eléctrico antes de tratar de reparar la cocina. En todos los modelos, desconecte el suministro de gas en la válvula principal cerca de la cocina antes de repararla.

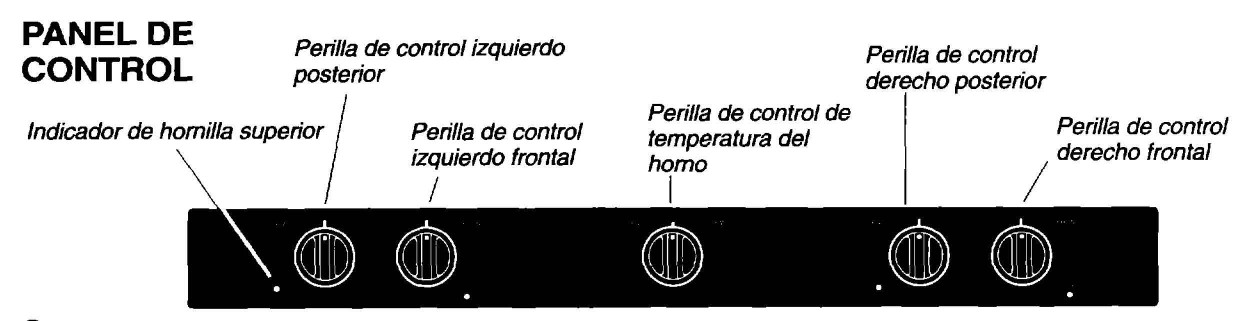
— CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES—

Piezas y características

Esta sección contiene ilustraciones de su cocina. Utilícelas para familiarizarse con las características y la ubicación de las piezas.



PANEL DE CONTROL



Utilizando su cocina

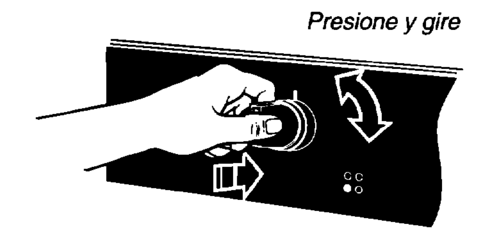
Esta sección

Para obtener los mejores resultados posibles al cocinar, debe operar su cocina debidamente. Esta sección contiene importante información para el uso eficiente y seguro de su cocina.

Utilizando las hornillas

Su cocina viene equipada con pilotos o con encendedores eléctricos. Los pilotos deben encenderse inicialmente con un fósforo, siguiendo las instrucciones en la página 11. La llama del piloto permanecerá encendida cuando las hornillas se apaguen. Para volver a encender una hornilla, presione y gire la perilla de control hacia LITE y la hornilla encenderá. Los encendedores eléctricos encienden las hornillas automáticamente cada vez que se gira la perilla de control hacia LITE.

Presione y gire



Presione las perillas de control y gírelas hacia la posición de LITE. En los modelos de encendido eléctrico, el chasquido que se oye es el encendedor. **Revise visualmente que la hornilla esté encendida.**

Después de que la hornilla encienda, gire la perilla de control hacia la posición deseada. Puede ajustar la perilla de control en cualquier posición entre HI (alta) y LOW (baja).

Indicadores de hornillas

El punto sólido en el indicador de hornilla muestra cual hornilla se enciende al girar esa perilla en particular.

Ajustando el calor de la hornilla

Ajuste el calor de la hornilla según las temperaturas indicadas (vea la próxima página).

Si la temperatura es demasiado alta podría:

- Quemar y encoger el tocino.
- Endurecer los huevos y tostar las orillas.
- Endurecer el hígado, pescado y mariscos.
- Quemar salsas delicadas y flanes.
- Causar un derrame.

Hasta que se familiarice con las posiciones de ajuste, guíese por la siguiente información. Para obtener mejores resultados, comience a cocinar en la temperatura más alta, luego gire la perilla de control hacia una temperatura más baja para continuar cocinando.

POSICION	USO RECOMENDADO
LITE	•Para encender la hornilla. Luego de encender la hornilla, gire la perilla de control a la temperatura deseada.
HI	•Para comenzar a cocer alimentos. •Para hervir líquidos.
MEDIUM	•Para hervido rápido. •Para freír pollo o tortas. •Para salsas, pudín y merengues. •Para cocer grandes cantidades de vegetales.
LOW	•Para mantener los alimentos calientes hastael momento de servir.

NOTA: No cocine con el control en la posición LITE.

▲ADVERTENCIA

- La llama de la hornilla no debe sobresalir más allá del borde de la cazuela o de la sartén. La llama podría quemarle y cocer pobremente los alimentos.
- Asegúrese de que todos los controles estén en OFF cuando no esté cocinando. Alguien podría quemarse o podría formarse un fuego si la hornilla se deja encendido accidentalmente.
- Si la llama se apagase cuando usted está cocinando, o si hay un fuerte olor a gas, apague las hornillas. Espere cinco minutos hasta que desaparezca el olor a gas antes de volver a encender la hornilla. Si el olor a gas continúa, vea el aviso de seguridad en la página 3. El no seguir estas instrucciones podría resultar en explosión o fuego.
- No deje utensilios vacíos, ni utensilios cuyo contenido se haya evaporado sobre superficies calientes. El utensilio podría calentarse excesivamente y podría ocasionar daño al producto.

En caso de apagones prolongados

Las hornillas con encendedores eléctricos pueden ser encendidas manualmente. **Sostenga** un fósforo encendido cerca del quemador y **gire** lentamente la perilla de control hasta que la mismo encienda. **Luego de que la hornilla encienda,** gire la perilla de control hacia la posición deseada. Los apagones no afectarán los pilotos.

Consejos sobre utensilios de cocina

No existe ninguna marca de utensilios de cocina que sea la mejor para todo el mundo. Conocer algo acerca de los materiales de ollas y cazuelas y su construcción, le ayudará a seleccionar los utensilios adecuados para sus necesidades.

- **NOTA: Para obtener mejores resultados y combustible más eficiente,** use únicamente con utensilios que hacen contacto con las hornillas. Aquellos utensilios con base externa redonda, deforme, con surcos (loza de porcelana vidriada) o abolladuras, podrían calentarse demasiado, lo cual dañaría los utensilios y/o hornillas.
  La mayoría de las tiendas que venden artículos para el hogar ahora cuentan con woks (sartenes chinas), envasadores de alimentos y teteras con fondos planos para usar en su cocina.
- Las cazuelas deben tener lados planos y una tapa de cerradura firme.
- Escoja cazuelas de ancho promedio a fuerte, las cuales son bastante livianas.
- El material de la cazuela (metal o vidrio) afecta la transferencia del calor desde las hornillas hasta el material de la sartén así como la distribución del calor en el fondo del mismo. Elija sartenes que produzcan los mejores resultados al cocinar.
- Las asas deben ser hechas de un material fuerte, resistente al calor y deben estar firmemente pegadas a la cazuela.
- Las cazuelas deben ser fáciles de limpiar. Revise para asegurarse de que no hay rajaduras, asperezas ni áreas donde pueda ser atrapada la comida.
- Asegúrese de que las cazuelas no se vuelquen, estén estas llenas o vacías.
- Use utensilios únicamente siguiendo las instrucciones de uso. Siga las instrucciones de la cazuela. Esto es muy importante para los utensilios de vidrio debido a que algunos de estos son para utilizar en el horno únicamente. Otras cazuelas deben ser marcadas como "flameware" y deben ser utilizadas en las hornillas.

Información para envasar en casa

El amplio diámetro de la mayoría de los envases de alimentos envasados a presión o para baño maría combinados con altas temperaturas durante largos períodos, podrían dañar la tapa de la cocina.

Protegiendo su cocina:

- **Para obtener mejores resultados**, use un envasador que pueda ser centrado sobre la hornilla.
- **No coloque el envase** en dos hornillas a la misma vez. Se concentraría demasiado el calor dañando la tapa de la cocina.
- **Comience con agua caliente.** Esto reduce el tiempo que el control debe estar en la temperatura más alta. Reduzca la temperatura hasta la posición deseada para mantener el agua hirviendo.

Colocando parrillas y sartenes

Para hornear/asar con una parrilla, coloque la parrilla de forma que la parte superior de los alimentos quede centrada en el horno.

COMIDA	POSICION DE PARRILLAS
Pasteles congelados, perniles y pavos grandes	1ra o 2da parrilla de abajo hacia arriba
Tortas y bizcochos, la mayoría de los panes, de levadura, cacerolas y carnes	2da parrilla de panes de abajo hacia arriba
Galleticas, bizcochitos, panecitos, tortas pasteles descongelados	2da o 3ra parrilla de abajo hacia arriba

Al hornear en dos parrillas, coloque las parrillas en la primera y tercera ranura de abajo hacia arriba.

6ta ranura (parrilla para asar)

Al asar alimentos demasiado grandes para ser colocados en el horno en la parrilla más baja, coloque la parrilla en el fondo del horno.

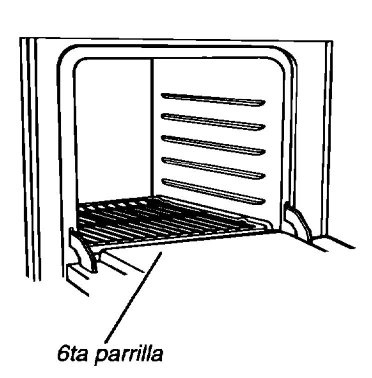
Para asar debidamente, siga las siguientes instrucciones:

- **La parrilla** debe estar nivelada.
- **Use** una cantidad adecuada de líquido (caldos de carne o agua) de forma que la comida no se cueza demasiado.
- **No trate de halar la parrilla** por encima de la puerta. La parrilla estará al mismo nivel que la puerta cuando la misma se abra.

▲ ADVERTENCIA

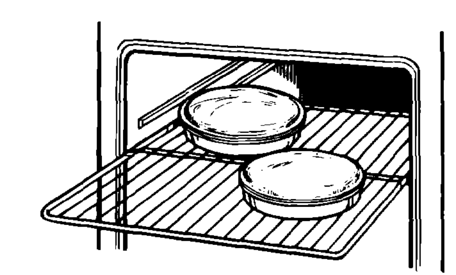
- Coloque siempre las parrillas del horno en las posiciones deseadas antes de encender el mismo. Asegúrese de que las parrillas estén niveladas.
- Si tiene que quitar las parrillas mientras el horno está caliente, use agarraderas o guantes para horno para proteger sus manos.
- No coloque artículos en la puerta abierta del horno.
- Tenga sumo cuidado al colocar o sacar alimentos demasiado grandes desde la sexta parrilla. La comida estará cerca de superficies calientes, incluyendo el fondo del horno y los lados.

El no seguir estas instrucciones podría resultar en daño personal.



Para una mejor circulación de aire

El aire caliente debe circular alrededor de las sartenes en el horno para distribuir el calor de manera que este llegue a todas las partes del horno. Esto resulta en un mejor horneado.



- **Coloque** las sartenes de manera que no queden una sobre la otra.
- **Para mejores resultados**, deje 1 1/2 pulgadas (4-5 cm) de espacio alrededor de cada sartén y entre las sartenes y las paredes del horno. Debe haber un espacio mínimo de 1 pulgada (2.5 cm).
- **Use** únicamente un molde de galleticas en el horno a la vez.

Use la siguiente información como guía para determinar donde debe colocar las sartenes.

Una sartén
Coloque en el centro de la parrilla.

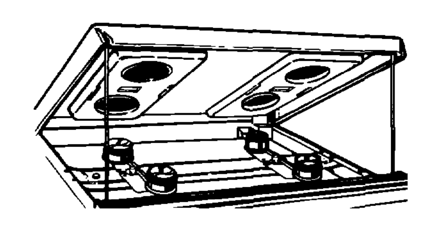
Dos sartenes
Coloque en extremos opuestos de la parrilla.

Tres o cuatro sartenes
Coloque en extremos opuestos de ambas parrillas. Coloque las sartenes escalonadas de manera que no queden directamente una sobre la otra.

Encendiendo los pilotos permanentes de encendido

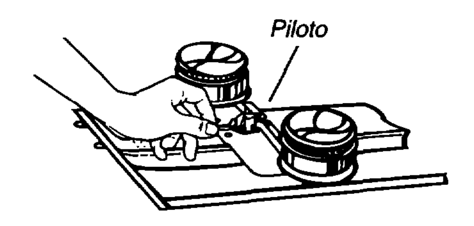
(modelos SF3000SY, SF304BSA y 8SF302PSY)

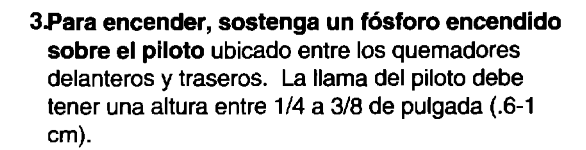
Para encender los pilotos de su cocina:



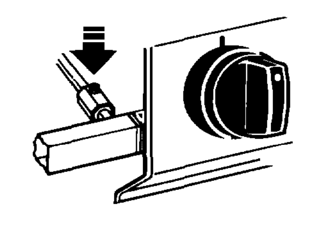
1.**Asegúrese** de que todos los controles estén apagados.

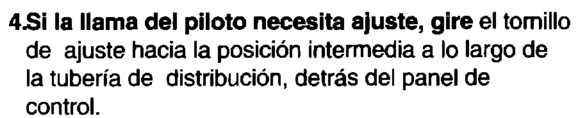
2.**Quite las parrillas** de la hornilla de la parte superior de la cocina. Levante la tapa de la cocina. (Vea la sección titulada "Levantando la tapa de la cocina" en la página 16.)





3.**Para encender, sostenga un fósforo encendido sobre el piloto** ubicado entre los quemadores delanteros y traseros. La llama del piloto debe tener una altura entre 1/4 a 3/8 de pulgada (.6-1 cm).

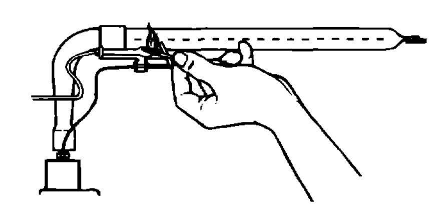




4.**Si la llama del piloto necesita ajuste, gire** el tornillo de ajuste hacia la posición intermedia a lo largo de la tubería de distribución, detrás del panel de control.

5.**Baje** la tapa de la cocina y **reemplace** las parrillas antes de utilizar las hornillas.

Para encender el piloto del horno:



1.**Asegúrese** de que el Control de Temperatura del Horno esté apagado.

2.**Quite** el fondo del horno (Vea la sección titulada "Quitando el fondo del horno", en la página 18.) Luego destornille la mampara del quemador ubicada sobre el mismo (vea las Instrucciones de Instalación para más información sobre la mampara).

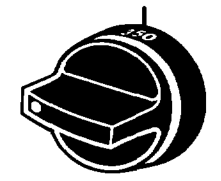
3.**Sostenga** un fósforo encendido sobre el piloto ubicado en la parte posterior del quemador.

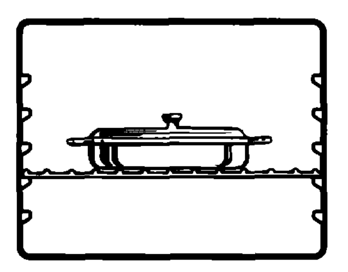
4.**Luego que el piloto del horno esté ardiendo en forma pareja, revise el control de encendido** del quemador girando el Control de Temperatura del Horno a una temperatura sobre los 140ºC (60ºC). El quemador tardará de 50-60 segundos en encender.

5.**Reemplace** la mampara del quemador y el fondo del horno.

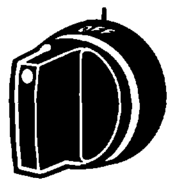
Horneando/asando

1. **Posicione** las parrillas debidamente antes de encender el horno. Para cambiar la posición de las parrillas, levante la parrilla, tire hacia usted y saque. Para más información, vea la sección titulada "Posicionando parrillas y sartenes" en la página 9.
2. **Presione hacia adentro y gire** el Control de Temperatura del Horno hacia la temperatura de hornear/asar deseada. El quemador del horno se encenderá automáticamente en 50-60 segundos.
3. **Al hornear, pre-caliente el horno durante 10 minutos. Coloque** los alimentos dentro del mismo.
   NOTA: No pre-caliente al hornear o cocer alimentos tales como cacerolas.
   No coloque los alimentos directamente sobre el fondo del horno.
4. Durante al asado/horneado, el quemador del horno se encenderá y apagará para mantener la temperatura seleccionada.





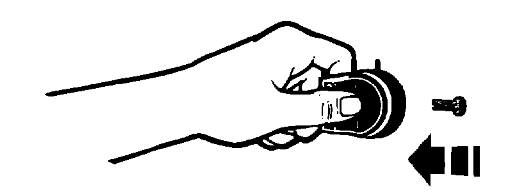
5. **Cuando termine de asar/hornear, apague** el Control de Temperatura del Horno.



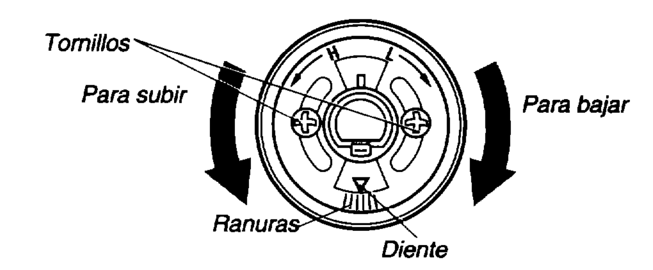
Ajustando el control de la temperatura del horno

El control de la temperatura del horno cambia gradualmente después de años de uso. Así que a pesar de que su nuevo horno ha sido debidamente ajustado para proveer temperaturas precisas, el mismo podría cocer los alimentos más rápido o más lento que su horno antiguo.

Si luego de usar el horno durante un largo período de tiempo, no se encuentra satisfacción con las temperaturas, usted podría ajustar las mismas siguiendo los siguientes pasos:



1. **Presione y gire** la perilla de Control de Temperatura del Horno hasta OFF. Tire de la perilla y déle vuelta.



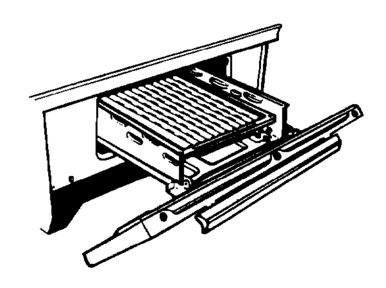
2. **Afloje los** tornillos dentro de la perilla de control. Fíjese en la posición de las ranuras.
3. **Para bajar la temperatura, sostenga** el asa firmemente y mueva el diente una posición en contra de las manecillas del reloj. Cada posición equivale a aproximadamente 10°F (5°C).
4. **Para subir la temperatura, sostenga** el asa firmemente y mueva el diente una posición.

Apriete los tornillos y reemplace la perilla de control.

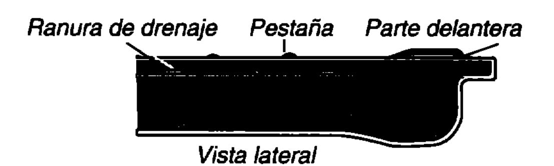
Asando

La gaveta del asador está ubicada debajo de la puerta del horno. **Siempre ase con la puerta del horno cerrada.**

1. **Tire** de la gaveta hasta abrirla y ladee el panel fron tal de la puerta hacia abajo.

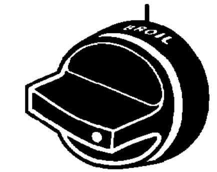


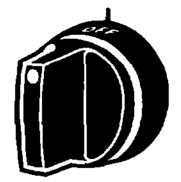
2. **Coloque** una parrilla para asado de manera que la grasa corra por las ranuras hacia la parte inferior de la parrilla para asado. Vea la ilustración.
3. **Antes de que encienda la parrilla, coloque** los alimentos en la parrilla para asados en una de las tres posiciones. **Consulte** un buen libro de cocina para el esquema de asados.



Vista lateral

4. **Presione y gire** la perilla de Control de Temperatura del Horno hacia BROIL (ASADO). La parrilla se encenderá automáticamente en 50-60 segundos.
5. **Cuando termine de asar, gire** la perilla de Control de Temperatura del Horno hacia OFF.
   NOTA: No pre-caliente la parrilla de asado antes de utilizar la misma. Cierre completamente la gaveta durante el asado.





Consejos para conservar energía

Aunque la energía que se utiliza para cocinar es normalmente un pequeño porcentaje de la energía total utilizada en el hogar, podemos usar esta más eficientemente. He aquí algunos consejos para ayudarle a ahorrar energía al utilizar su cocina.

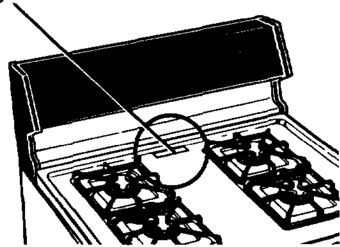
- Use sartenes con fondos planos, lados derechos y tapas de cierre firme.
- Cocine con el menos líquido o grasa posible para reducir el tiempo de cocinado.
- Pre-caliente las sartenes cuando sea recomendado y durante el tiempo más corto posible.
- Comience a cocinar los alimentos a temperaturas más altas, luego ajuste el control de la hornilla en una temperatura baja o en "off" para terminar de cocinar. Utilice el calor retenido para cocinar cuando sea posible.
- Use las hornillas en vez del horno cuando sea posible, ya que son más eficientes.
- Encienda la hornilla únicamente luego de colocar la sartén llena sobre la parrilla de la hornilla.
- El mirar dentro del horno podría causar pérdida de calor, demorar el tiempo de cocinado y resultar en horneado insatisfactorio. Confíe en su reloj de tiempo para mantenerse al tanto del tiempo de cocinado.
- Hornee tortas, bizcochos y galletas cuando el horno esté caliente. El mejor momento es luego de que se haya cocinado una cena en el mismo.
- No caliente el horno más de lo necesario.
- Planee sus comidas para utilizar más eficazmente su cocina. Cuando use el horno para cocinar un alimento, trate de cocinar el resto de la cena también.
- No pre-caliente al hornear, asar o cocer alimentos tales como cacerolas.

El respiradero del horno

El aire caliente y la humedad escapan del horno a través de un respiradero ubicado bajo el panel dorsal. El respiradero se necesita para la circulación del aire. **No bloquee el respiradero.** Esto podría resultar en un asado/horneado pobre.

NOTA: Nunca guarde plásticos, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del respiradero, o sobre la superficie de ninguna hornilla.



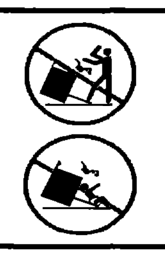


▲ADVERTENCIA

Cuando el horno esté encendido, las sartenes y las asas de las mismas cercanas al respiradero podrían calentarse suficientemente como para causar quemaduras y derretir plásticos. Use agarraderas para mover las sartenes.

El brazo de soporte de inclinación

La cocina no se inclinará durante uso normal. Sin embargo, podría inclinarse si se le aplica demasiada presión o peso a la puerta abierta sin haber asegurado el brazo de soporte de inclinación.



⚠ ADVERTENCIA

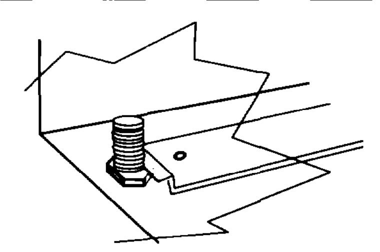
Riesgo de daño personal

- Para reducir el riesgo de que la cocina se incline, asegure debidamente la cocina con el brazo de soporte de inclinación incluido con la cocina.
- Si la cocina se mueve para la limpieza o para servicio, verifique que el brazo de soporte de inclinación esté asegurado antes de utilizar la cocina.

El no seguir estas precauciones podría resultar en daño personal.

Para confirmar que el brazo de soporte de inclinación está asegurado:

- Agarre la parte de atrás de la cocina y trate de inclinar cuidadosamente la cocina hacia adelante. Si el brazo de soporte de inclinación está asegurado al suelo con tornillos y si las patas niveladoras traseras están en su lugar debajo del brazo, la cocina no debe inclinarse.
- Vea las Instrucciones de Instalación para más detalles.



Cuidando su cocina

Esta sección

Su cocina está diseñada para uso y cuidado fácil. Usted puede limpiarla con limpiadores para el hogar. Limpiar la cocina cada vez que ocurra algún derrame o cuando esté sucia, ayudará a mantenerla operando como nueva.

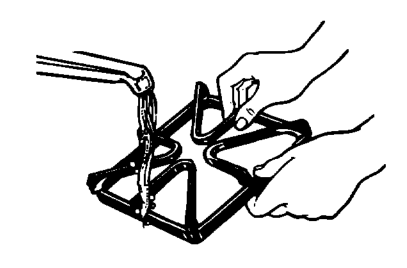
⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la cocina se haya enfriado antes de limpiarla.
- No use limpiadores para hornos, blanqueadores o quita óxido.
- No obstruya la circulación de la combustión ni la circulación del aire.

El no seguir estas instrucciones, podría resultar en quemaduras, descargas eléctricas, fuego o explosiones.

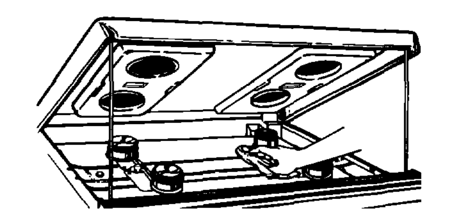
Las hornillas

1. **Asegúrese** de que todas las hornillas estén apagadas y que las partes cercanas estén enfriadas.
2. **Levante las** parrillas de las hornillas.
3. **Lave** las parrillas con agua tibia y jabonosa o en una lavaplatos. Use una esponja plástica para restregar para quitar la comida pegada. Enjuague y seque bien.
4. **Reemplace** las parrillas de las hornillas.



Levantando la tapa de la cocina

1. Saque las parrillas de las hornillas.
2. Levante la superficie superior de la cocina por las dos esquinas hasta que las barras de apoyo encajen en su lugar.



▲ ADVERTENCIA

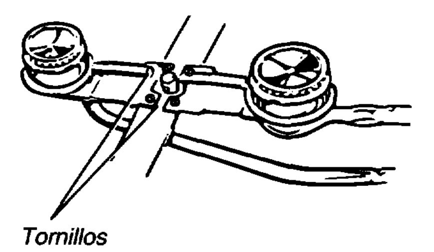
Asegúrese de que ambas barras de apoyo estén completamente extendidas y en la posición de cierre. El no hacer esto podría causar que la tapa de la cocina se cerrase sobre usted causándole daño personal.

No deje caer la tapa. Podría dañarse la porcelana o el marco de la tapa.

3. **Limpie** con agua tibia y jabonosa. **Use** una esponja de acero para las áreas más sucias. **NOTA:** Al limpiar bajo la tapa en modelos de piloto permanente de encendido, tenga cuidado de no apagar el piloto.
4. **Para bajar la tapa, levante** la misma por ambos lados mientras presiona las barras de apoyo hasta abrirlas. **Coloque** la tapa en su lugar. **Reemplace** las parrillas de las hornillas superiores.

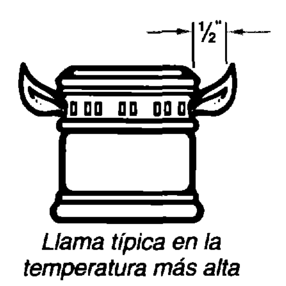
Los quemadores de las hornillas

1. **Levante** la tapa, siguiendo las instrucciones arriba mencionadas:
2. **Antes de limpiar, quite** los tornillos que aguantan los quemadores en su lugar. Estos tornillos no permiten que los quemadores se muevan dentro de la caja de embalaje. **Quite los** tornillos de embalaje con un destornillador de estrella, **levante** el quemador, **ladee** hacia un costado en el lado más cercano al encendedor y muévalo hacia la parte trasera de la cocina. Esto separa el quemador de la válvula de gas en la parte delantera de la cocina, haciéndola más fácil de quitar.
3. **Limpie los** quemadores de las hornillas con agua tibia y jabonosa y una esponja luego de cada uso. **Para quitar comida pegada,** remoje los quemadores en vinagre y agua durante 20-30 minutos. Refriegue con una esponja plástica.



Tornillos

4. **Si las aberturas están tupidas, limpie con un alfiler. NO ENSANCHE ni distorsione las aberturas. NO USE un palillo de dientes para limpiar las mismas.**
5. **Antes de volver a colocar los quemadores, séquelos** bien poniéndolos al horno durante 30 minutos.
6. **Reemplace** los quemadores, asegurándose de que estén debidamente colocados y nivelados. **Reemplace** los tornillos.
7. **Ocasionalmente revise** las llamas del quemador asegurándose de que tengan el tamaño y la forma apropiada según se muestra. Una llama buena es azulada. Si los quemadores hacen ruido al apagarse, o si las llamas se elevan demasiado de las aberturas, podría tener que limpiar los quemadores (vea la página 16), o llamar a un técnico calificado para ajustarlas.



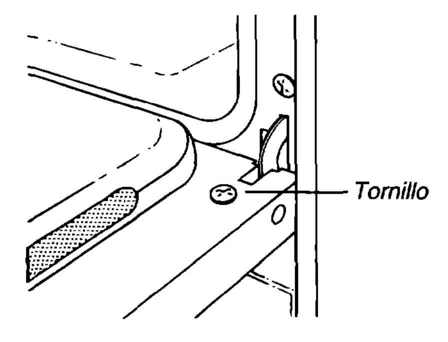
Llama típica en la temperatura más alta

Quitando la puerta del horno

Quitar la puerta del horno facilitará la limpieza del mismo.

▲ ADVERTENCIA

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno se haya enfriadoantesde quitar la puerta.El no hacer esto podría causar quemaduras o descargas eléctricas.



Para quitar:

1. **Abra** la puerta del horno lo más ampliamente posible.
2. **Quite** los tornillos a cada lado de la puerta.
3. **Cierre** la puerta aproximadamente 3/4 partes.
4. **Levante** la puerta y sáquela de las bisagras.

Para reemplazar:

1. **Asegúrese** de que los brazos de las bisagras estén abiertos. **Tenga cuidado** si va a abrir las bisagras a mano. Las mismas podrían rebotar contra el marco del horno y pillarle los dedos.
2. **Sujete** la puerta a ambos lados cerca de la parte superior. **Inserte** los brazos de las bisagras dentro de las ranuras en la parte inferior de la puerta. **Inserte** los brazos lo más niveladamente posible, hasta que no entren más.
3. **Si la** puerta no está en línea con el marco del horno, quite la misma y repita los pasos anteriores.
4. **Reemplace** los tornillos en la puerta del horno.



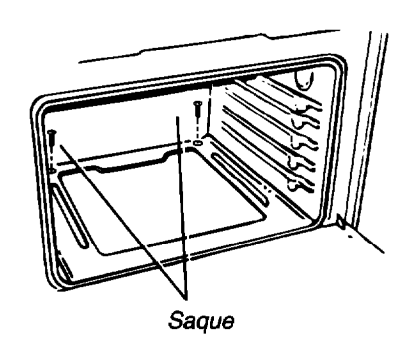
Brazo de la bisagra

Quitando el fondo del horno

El panel al fondo del horno puede ser quitado para la limpieza o para encender la llama del piloto.

Para quitar:

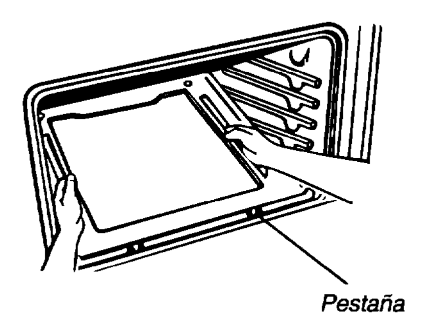
1. **Saque** las parrillas del horno.
2. **Quite** los tornillos sujetadores en la parte posterior del horno. Si los tornillos están demasiado apretados para ser quitados a mano, use un destornillador.
3. **Coloque** los dedos en las ranuras al fondo del panel y levante la parte posterior del mismo hacia arriba y hacia atrás hasta que la pestaña en la parte delantera del panel aclare el marco delantero del horno.
4. **Levante** el fondo hacia arriba y hacia afuera.



Saque

Para reemplazar:

1. **Coloque** el panel inferior del horno dentro del mismo con la parte posterior levantada aproximadamente 6 pulgadas o hasta que pueda insertar la pestaña sujetadora en la parte delantera del panel bajo el marco delantero del horno.
2. **Empuje** la parte trasera del panel del horno hacia abajo completamente en su lugar sobre las pestañas de metal en la pared trasera e inserte los tornillos sujetadores.



Pestaña

Esquema para limpieza

Use el siguiente esquema para ayudarle en la limpieza de su cocina.

PARTE	QUE USAR	COMO LIMPIAR
Perillas de control	Esponja y agua tibia, jabonosa	✦ Gire las perillas hacia OFF y tire fuera del panel del control. ✦ Limpie, enjuague y seque bien. No remoje. ✦ Reemplace las perillas. Asegúrese de que todas las perillas señalen hacia **OFF**. **NO USE** limpiadores abrasivos ni esponjas de metal. Podrían dañar el acabado de las perillas.
Panel de control	Esponja y agua tibia, jabonosa **O** Papel toalla y limpiador de vidrio	✦ Lave, enjuague y seque bien. **NO USE** limpiadores abrasivos ni esponjas de vidrio en atomizador metal. Podrían dañar el acabado. **NO ROCIE** el limpiador directamente en el panel. Aplique el mismo al papel toalla.
Superficies exteriores (no icluyendo el panel de control)	Esponja y agua tibia, jabonosa	✦ Lave, enjuague y seque bien. **USE** una esponja plástica no abrasiva en las áreas más sucias. No use limpiadores abrasivos o fuertes. Podrían dañar el acabado. **NOTA:** No deje que las comidas que contienen ácidos (tales como el vinagre, tomate o zumo de limón) permanezcan en la superficie. Los ácidos también podrían remover el acabado vidriado. Además, limpie derrames de leche y huevo cuando la tapa se haya enfriado.
Parrillas de las hornillas	Esponja y agua tibia, jabonosa y una esponja plástica no abrasiva **O** Lave en lavaplatos	✦ Lave en lavaplatos con otros utensilios. ✦ Seque totalmente. ✦ **No use detergentes abrasivos o fuertes.**
Hornillas	Esponja y agua tibia, jabonosa Agua tibia, jabonosa y una esponja plástica no abrasiva **O** Vinagre y agua	✦ Levante la tapa. (Vea la página 16). ✦ Limpie derrames inmediatamente luego de que el quemador se haya enfriado. **Para comida pegada:** ✦ Saque el quemador del tubo con un destornillador de estrella. ✦ Lave con agua tibia y jabonosa y una esponja plástica o remoje en una solución de agua y vinagre. ✦ Enjuague bien y seque. ✦ Si las aberturas están tupidas, límpielas con un alfiler. **No ensanche ni distorsione las aberturas. No use un palillo de dientes de madera.** ✦ No limpie la hornilla en el lavaplatos.

continúa en la siguiente página

PARTE	QUE USAR	COMO LIMPIAR
Gaveta de asado, cazuela y parrilla (limpie luego de cada uso).	Esponja de acero y agua jabonosa	✦Limpie luego de cada uso. ✦Lave, enjuague y seque bien. ✦**Luego de que la parrilla se haya enfriado** limpie el interior con una esponja húmeda. Para áreas excesivamente sucias, use una esponja de acero enjabonada.
Parrillas del horno	Esponja de acero y agua jabonosa	✦Lave, enjuague y seque bien.
Puerta de vidrio del horno (Modelos SF304BSA y SF302BSA/BEA y 8SF302PSY)	Papel toalla y limpiador en rocío **O** Agua tibia y jabonosa y una esponja plástica no abrasiva.	✦Asegúrese de que el horno se haya enfriado. ✦Siga las instrucciones que trae el limpiador. ✦Lave, enjuague y seque bien.
Interior del horno	Esponja y agua jabonosa. Esponja de acero para áreas excesivamente sucias **O** Limpiador de Hornos comerciales para áreas excesivamente sucias	✦Asegúrese de que el horno se haya enfriado. ✦Quite la puerta y el fondo del horno para acceso más fácil (Vea las páginas 17 y 18). ✦Lave, enjuague y seque bien. ✦Quite la puerta para acceso más fácil ✦Enjuague bien con agua. ✦Quite la puerta del horno para acceso más fácil ✦Coloque un periódico en el piso para proteger la superficie del suelo. ✦Siga las instrucciones que vienen con el limpiador de horno. ✦Enjuague bien con agua limpia. ✦Use en una habitación bien ventilada. ✦**No permita que los limpiadores para hornos comerciales entren en contacto con el sello del horno, termostato o superficies exteriores de la cocina. Podría ocurrir daño.**

Si necesita asistencia o servicio

Esta sección está diseñada para ayudarle a ahorrar el gasto de una llamada de servicio. La primera parte de esta sección reseña los posibles problemas, sus causas y la acción que usted debe tomar para resolver cada uno de los mismos. La segunda parte le indica qué hacer si todavía usted necesita asistencia o servicio.

1. Antes de llamar solicitando ayuda

Algunos problemas de desempeño del aparato surgen debido a pequeñas insignificancias que usted mismo puede encontrar y arreglar sin herramientas de ninguna clase. Sírvase referirse al esquema inferior para problemas que usted mismo puede arreglar. Esto le podría ahorrar el gasto de una llamada de servicio.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Nada funciona	El cordón eléctrico no está conectado a un tomacorriente con el voltaje indicado.	Conecte firmemente el cordón eléctrico a un circuito con el voltaje debido. Vea las Instrucciones de Instalación.
	La cocina no está debidamente conectada a un suministro de gas.	Contacte a un técnico de servicio autorizado por Whirpool℠ para que vuelva a conectar la cocina al suministro de gas. (Vea las instrucciones de instalación).
	Algún fusible se ha quemado o se ha caído el disyuntor	Reemplace el fusible o vuelva a ajustar el disyuntor.
	Los controles no están en posición correcta.	Gradue los controles, si es necesario.
	El flujo de la combustión y/o otra circulación de aire hacia la cocina ha sido obstruida.	Quite la obstrucción y permita que el aire circule libremente alrededor de la cocina.
El horno no funciona	El Control del Temperatura del Horno no señala hacia ninguna temperatura.	Presione y gire el Control de Temperatura del Horno hacia la temperatura deseada.
	El piloto se ha apagado en los modelos de piloto permanente de encendido.	Encienda el piloto. (Vea "Encendiendo pilotos permanentes de encendido." en la página 11)
El quemador no enciende	El cordón eléctrico no está conectado a un tomacorriente con el voltaje debido.	Conecte firmemente el cordón eléctrico a un circuito con el voltaje debido. (Vea las Instrucciones de Instalación).
	Un fusible se ha quemado o se ha caído el disyuntor.	Reemplace el fusible y vuelva a ajustar el disyuntor. En caso de apagones prolongados, encienda los quemadores manualmente (vea la página 8).
	Las aberturas del quemador están tupidas.	Limpie con un alfiler (vea las páginas 16 y 19).
	El piloto se ha extinguido en los modelos de piloto permantente de encendido.	Encienda los pilotos. (Vea "Encendiendo los pilotos permanentes de encendido en la página 11).

continúa en la siguiente página

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
Las llamas del quemador están disparejas	El quemador está tupido.	Contacto con un técnico autorizado de Whirlpool[SM] para que revise en busca de aire/ gas.
El quemador hace sonidos cuando está encendido	El quemador está húmedo.	Deje que se seque.
La perilla de control no gira	Ud. no está presionando las perillas de control antes de girarlas	Presione las perillas de control antes de girarlas.
Los resultados al cocinar no son lo que usted esperaba	La cocina no está nivelada.	Nivele la cocina (Vea las Instrucciones de Instalación).
	La temperatura del horno está demasiado baja o alta.	Ajuste el control de temperatura del horno (Vea "Ajustando la temperatura del horno", en la página 13).
	El horno no fue pre-calentado, según indica la receta.	Pre-caliente el horno si la receta así lo indica.
	La receta nunca ha sido probada o no viene de una buena fuente.	Use únicamente recetas probadas de buenas fuentes.
	Las cazuelas no son del tipo o tamaño recomendados en la receta.	Consulte un buen libro de cocina acerca de los tamaños de cazuelas recomendados.
	No hay la debida circulación de aire alrededor de la cazuela al hornear.	Deje de 1 1/2 a 2 pulgadas (4-5cm) alrededor de las cazuelas para que el aire circule. Debe quedar un espacio mínimo de 1 pulgada (2.5cm).
	El tamaño de las llamas no es apropiado para el tamaño del utensilio de cocina que se está utilizando.	Ajuste el tamaño de la llama al tamaño del utensilio.
	Al asar, se ha olvidado cerrar completamente la gaveta del asado.	Cierre completamente la gaveta del asado.

2. Si necesita mantenimiento

Contacte a la agencia donde compró la unidad, o a una compañía autorizada de mantenimiento Whirlpool℠.

3. Si usted necesita repuestos FSP®

FSP es una marca registrada de Whirlpool Corporation para piezas de calidad. Busque este símbolo de calidad cada vez que necesite una pieza de repuesto para su electrodoméstico Whirlpool. Las piezas de repuesto FSP® le servirán a su electrodoméstico y funcionarán bien, debido a que están fabricadas según las mismas especificaciones usadas en la construcción de todos los nuevos electrodomésticos.
Para ubicar las piezas de repuesto FSP® en su área, consulte el paso 3 o llame al Centro de Asistencia del Consumidor de Whirlpool℠.

WHIRLPOOL®

Garantía para cocinas de gas

TERMINO DE LA GARANTIA	WHIRPOOL PAGARA POR
GARANTIA POR UN AÑO Desde el día de la compra.	Los repuestos FSP® y las reparaciones para corregir defectos de material o fabricación. El mantenimiento debe ser hecho por una compañia de servicio autorizada Whirlpool℠.

WHIRPOOL NO PAGARA POR

A. Llamadas a domicilio para:
  1. Corregir la instalación de la cocina.
  2. Enseñar como usar la cocina.
  3. Reemplazo de fusibles en su hogar o correcciones de alambre o tuberías.
  4. Reemplazo de bombillas.

B. Reparaciones cuando su cocina se utiliza para usos otros que no sean domésticos.

C. Recogidas y entregas. Su cocina ha sido diseñada para ser reparada en casa.

D. Daño a la cocina causado por accidente, mal uso, fuego, inundación, actos de la naturaleza, o el uso de productos no aprobados por Whirpool.

E. Arreglos de piezas o sistemas causados por alteraciones no autorizadas.

El mantenimiento bajo garantía tiene que ser hecho por una compañía autorizada por Whirlpool℠.
Fuera de los Estados Unidos, una garantía diferente podría resultar aplicable. Para más detalles, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool.

PARTE NO. 4448306/316000738